TORTELLINI MIT SPECK-RAHMSAUCE

QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung

10

leicht

Tipps

Ein Schuss Weißwein verleiht der Sauce eine besondere Note.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g	
1	Zwiebel(n), klein gewürfelt
1	Knoblauchzehe(n), fein gehackt
100 g	Frühstücksspeck, in feine Streifen geschnitten
2 EL	Olivenöl
125 ml	Gemüsebouillon
	Gartenkräuter, frisch
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
800 g	Tortellini
	Gartenkräuter, frisch

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel, Knoblauch und Speck in Olivenöl anschwitzen.
2. QimiQ Saucenbasis und Gemüsebouillon dazugeben, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Tortellini kochen und zur Sauce geben. Mit frischen Gartenkräutern garnieren und servieren.